

Interview van de week

500 producten op patisserie-, chocolaterie- en glaceriegebied

De bakermat van de bijna honderdjarige patissier, chocolatier en glacier Huize van Wely in de Noordwijkse Hoofdstraat valt niet te missen. De bekende zwart-gouden gevel ademt dezelfde slijkheid uit als de winkel. De chocoladegeur binnen is bijna bedwelmend. Tientallen taarten, gebakjes en ijsstaarten – allemaal dummy's, niet van echt te onderscheiden – staan als kunstwerkjes uitgesteld. Chocoladekunstenaar Joost Rotteveel gaat me voor naar de achterliggende ambachtelijke en blinkende productieruimten. Tientallen mensen staan geconcentreerd gebogen over hun handgemaakte lekkernijen. Meer dan 500 verschillende producten op patisserie-, chocolaterie- en glaceriegebied worden er met de hand gemaakt.

Voor Joost Rotteveel is met zijn benoeming tot directeur drie jaar geleden een jongensdroom uitgekomen. Hij wil het landelijk en internationaal bekende patisseriehuis, waarin hij zijn hart heeft gelegd, nog verder opstuwten in de vaart der volkeren.



Miep Smitsloo
miepsmitsloo@planet.nl

'Ze komen tot uit Limburg toe voor dat ene taartje'

Als jongen van een jaar of acht raakte hij in de greep van het chocolatier- en patissiervak. Zo is het gekomen dat Voorhouster Joost Rotteveel (50) al 35 jaar elke ochtend om vijf uur enthousiast zijn bed uitspringt om rond vijf uur bij Huize van Wely te zijn, het patissierhuis waarvan de bakermat in 1922 in Noordwijk ligt. Sinds drie jaar mag hij zich daar directeur noemen. De zaken gaan goed, zo goed dat Van Wely afgelopen maand in Haarlem een vijfde vestiging opende.

Gepassioneerd kind

„Als jongen van een jaar of acht, negen ben ik al in aanraking gekomen met dit vak en er gepassioneerd door geraakt. Dat komt door mijn oom, Theo Jacobs, die een bekende banketbakkerij aan de Nieuwe Rijn in Leiden had. Als ik bij hem logeerde, dan liep ik met hem mee de bakkerij in. Daar mocht ik helpen met taartjes maken.

Het vak sprak me zo aan dat ik direct van de lagere school naar de Banketbakkersschool ging. Sommige mensen vonden het wel raar dat ik niet ging studeren, maar ik wilde iets met mijn handen doen, ik wist wat ik wilde.”

Vijftien, hup aan het werk

„Op m'n vijftiende ben ik fulltime bij Van Wely gaan werken. Wat je daar mag doen als je op die jonge leeftijd binnenkomt? Nou, eigenlijk niks. Ik mocht alleen maar vervelende klusjes opknappen. Het ging er toen echt heel hard aan toe. Je kreeg echt op je falie als je iets fout deed, bij wijze van spreken bijna letterlijk met de zweep. Dat is een generatiekloof: tegenwoor-

dig kan zo'n benadering van beginnend personeel niet meer. Deze generatie is veel verwend, zou het niet pikken of begrijpen. Het voordeel van de beste patissier van Nederland zijn – ja, dat zijn we echt, dat is landelijk vastgesteld – is dat veel leerlingen hier dolgraag willen werken. Ik kan de mensen voor de productie gewoon uitzoeken, ze verhuizen ervoor vanuit Zeeland, Groningen of Limburg, en zien werken bij Van Wely als een investering in zichzelf. Heel gaaf.”

Hart en ziel

„Mijn hart en ziel liggen al 35 jaar in dit bedrijf. Ik ben hier zowat zeven dagen in de week, 's ochtends om een uur of vijf kom ik vrolijk binnen, zoveel zin heb ik om te beginnen. Mijn werk is ook mijn hobby, dus het geeft niet dat ik zoveel uren draai. In principe zijn het zes dagen, maar op zondag is de winkel ook open en wil ik de vriezers controleren. Stel dat er een beetje op zaterdagmiddag uitvalt en je komt daar pas maandag achter, dan is dat een drama. Ik heb nu ook nieuwe vriezers besteld die melden als de stroom is uitgevallen. Elke koeler heeft een eigen machine op het dak. Als het zo warm is, zoals afgelopen zomer, kunnen ze ermee stoppen. Gelukkig is dat niet vaak gebeurd.”

Eigen zaak?

„Ik heb in al die jaren nooit de ambitie gehad om een eigen zaak te beginnen, zo goed had ik het naar mijn zin. Toen Pieter Booi (decennialang directeur-eigenaar red.) in 2016 definitief afscheid had genomen, heb ik zelf aangedragen dat ik graag het directeurschap op me wilde nemen. Ik had allerlei ideeën voor Van Wely. Aan de nieu-

we aanwinst Robin Hoedjes, in 2015 de winnaar van de Dutch Pastry Award en lid van het Nederlands Patisserie Team, had ik een perfecte opvolger als chef patissier. Zodoende heb ik mezelf voorgedragen. En daar stemde mevrouw Tjibbiantoro, de huidige Indonésische eigenares, gelukkig mee in. Of ik het bedrijf zelf had willen kopen? Daar waren iets te veel nullen mee gemoeid.....”

Nieuwe bezems...

„Ik heb veel respect voor de man, maar ik had andere ideeën dan Pieter Booi. We proberen met modernere verpakkingen een jongere doelgroep aan te boren. We zijn actiever op social media en hebben het karakteristieke logo subtiel veranderd voor de internationale markt. Verder probeer ik in te springen op de wisselende seizoenen en de daaraan gerelateerde producten te introduceren. Dat was in het verleden niet zo. Nu zijn we bijvoorbeeld gestopt met de productie van het zomertaartje en brengen we een herfsttaartje en herfstgebak, naast onze klassiekers, zoals de Weense kersentaart of de champagnetaart. Je moet variëren. Niets ten nadele van de klassiekers natuurlijk, we kregen laatst nog een juichende recensie over één van onze klassieke cakes in Het Parool. De culinair journaliste had onze Moët & Chandon-champagnecake, vergezeld van macarons en chocoladetruffels, besteld. Dat kan in Amsterdam tegenwoordig via internet en UberEats bezorgd gaan aan huis. Ze vond de kwaliteit top. Betere reclame kun je niet hebben.”

Geen internethandel

„Het is best lastig om onze producten via internet te laten bezorgen.

Ik kan dan niet instaan voor de kwaliteit, want wat gebeurt er onderweg? Wat blijft er bijvoorbeeld van je gebak over? Hoe we wel kunnen instaan voor de kwaliteit: via internet bestellen en in de winkel afhalen. Je wilt niet weten hoeveel mensen naar onze winkels komen die speciaal uit Groningen, Limburg of Zeeland komen om dat ene taartje te kopen. Dat is vooral de oudere generatie, die niet gewend is aan internet. Zó sneu als dat taartje er dan net niet is. Ik hoop dat ook ouderen hun bestelling vooraf gaan plaatsen.”

Andere pet op

„Toegegeven, de functie van directeur is totaal anders dan die van chef in de productie. Maar als je interesse in het bedrijf hebt, leergierig bent én de juiste mensen om je heen hebt, moet het goed komen. Ik had me de afgelopen tien jaar al verdiept in de administratieve kant van het bedrijf. En ik heb goede adviseurs. Het zijn toch forse investeringen waar je het dan over hebt. Gelukkig kan het, de omzet groeit. De economie zit ook een beetje mee, mensen hebben meer over voor kwalitatief goede producten. Ik kan niet zeggen dat alles door mij komt, je bent afhankelijk van een heel team. Er staan 44 mensen op de loonlijst voor de productie, kantoor en de winkels, en ik heb er net zes aangenomen voor de nieuwe winkel in Haarlem. Dat is mijn eerste grote project, ik had als directeur zelf nog geen winkel geopend en dat wilde ik heel graag. De eigenares woont in Jakarta en laat me er volledig vrij in. Dat geeft een fijn gevoel.”

Moeilijk loslaten

„Ik vind het moeilijk om helemaal afscheid te nemen van de produc-



Huize van Wely-directeur Joost Rotteveel: „Daar waar je hart ligt, kun je tot grote hoogten komen.”

FOTO TACO VAN DER ER

tie. Als directeur wordt dat van je verwacht, maar voorlopig wil ik dat nog niet. Beetje bij beetje bouw ik mijn tijd in de productie af en op een gegeven moment zal het er toch van komen en moet ik het loslaten.

Ik ben hier nog steeds om vijf uur in de ochtend om lekker rustig op te starten en de bestellingen door te geven – het voordeel is dat ik weinig slaap nodig heb. De winkels mailen elke dag door wat ze willen hebben. De rest komt om zes uur en dan hebben we tot half acht de tijd om alle producten klaar te krijgen, want de bussen rijden om half acht voor.”

Allemaal laagjes

„Veel mensen denken dat wij alle taarten 's morgens vers bakken. Maar wij bouwen taarten op uit allemaal laagjes, tot soms negen aan toe. Elk laagje heeft een verschillende structuur, bijvoorbeeld cremeux, bavaroise, amandelcake of een mousse. Je kunt onmogelijk bijvoorbeeld is heel kostbaar. De beste komt uit Madagaskar, dan praat je over 560 euro de kilo.”

Tijdrovend werk

„Ik maak nog weleens bruidstaarten. Dan heb je het over taarten

Joost Rotteveel over zijn passie voor zijn vak en Huize van Wely

tussen de 1000 en 4000 euro, bedoeld voor 100 tot 400 personen. Dat lijkt veel geld, maar je wilt niet weten hoeveel uur werk in zo'n taart zit. Op zaterdag maken we veel taarten voor kinderverjaardagen, met Mickey Mouse, Spiderman, noem maar op.

Maken kunnen we alles. Een taart in de vorm van een Louis Vuitton-koffer, een in de sfeer van een casino, inclusief dobbelstenen van chocolade, het kan niet spectaculair genoeg. Er hangt een prijskaartje aan, ook omdat we met de beste ingrediënten werken. Vanille elk laagje elke dag vers bereiden. Het interieur moet bevoren zijn, anders kun je de taart in de ochtend niet glaceren en af-decoren.”

Geen 'vormbonbon'

„Alles wordt hier in Noordwijk vers gemaakt en ingepakt. Onze bouchées (het Franse woord voor bonbon, red.) en truffels worden

per stuk met de hand gemaakt – waar zie je dat nog? Nergens. En met 'met de hand' bedoel ik: per stuk, niet in vormpjes. Aan elke bouchée is door minstens vier paar handen gewerkt. Voor een vormbonbon heb je geen vakmanschap nodig. Die bestaat uit een dikke, buitenste laag chocolade. Wij willen die chocola zo dun mogelijk aanbrengen en alleen als 'transportmiddel' gebruiken. Je wilt een bonbon *proeven*, de vulling van bijvoorbeeld ganache, gianduja of marsepein. Je wilt niet enkel chocola proeven, want dan zou je wel een chocoladereep kopen. Dat is onze filosofie.”

'Heel Holland Bakt'

„Je merkt dat zo'n populaire tv-wedstrijd als *Heel Holland Bakt* positief uitpakt voor de banketbakkerij-branch. Het vak wordt onder de aandacht gebracht en het lijkt alsof ons ambacht meer wordt gewaardeerd. Tijdens deze strijd tussen amateurs zie je de moeilijkheidsgraad van het vak. De deelnemers maken best aardige dingetjes. Het is leuk om naar te kijken.”

Vaste workshopklanten

„In 2022 bestaan we honderd jaar. Het lijkt me leuk om dan een boek over Huize van Wely uit te geven. Ik denk dat daar veel belangstel-

ling voor is. Dat merk ik aan de grote animo voor rondleidingen, lezingen en workshops. Helaas doe ik daar zelf weinig meer mee. Ik heb ook nog een gezin thuis, maar eigenlijk vind ik alles leuk.

Het mooie aan die workshops is dat je kunt uitdragen hoeveel werk het is om die taart, bonbon of dat gebakje te maken. Ze zitten het hele jaar door vol. We hebben zelfs onze vaste workshopklanten. Die kunnen er geen genoeg van krijgen.”

Nooit uitgeleerd

„Wat ik doe, is een ambacht. En ambachtslieden houden altijd werk, daar ben ik van overtuigd. Het mooie van dit vak is dat je nooit uitgeleerd bent. Ook ik niet, na 35 jaar. Je kunt je blijven uitleven in creaties, in creativiteit, in vrijheid. Daar waar je hart ligt, kun je tot grote hoogten komen.”

Klaar met zoet?

„Ik mag graag nog steeds onze eigen producten eten. Ik proef alles. Ik moet ook alles proeven. Of ik dat straffeloos kan blijven doen? Tja, ze zeggen dat boven de veertig alles gaat aanzetten, maar ik loop de hele dag door het bedrijf. En mijn moeder zegt dat ik er gezond uitzie. En als je moeder dat zegt, dan is dat zo. Toch?”

Paspoort

Joost Rotteveel

Leeftijd: 50 jaar
Woonplaats: Voorhout
Opleiding: Banketbakkersschool Zomerhof, middenstands- en ondernemersdiploma's voor banketbakkerij
Beroep: sinds 35 jaar werkzaam bij Huize van Wely als patissier, sinds 2016 als directeur Nederland met filialen in Noordwijk, Amsterdam (2), Heemstede en Haarlem. Noordwijk is tevens opleidingscentrum voor patissiers, chocolatiërs en glaciërs.
Nota bene: Er worden in het moederbedrijf in Noordwijk regelmatig rondleidingen en workshops gegeven, zie www.huizevanwely.nl
Onderscheidingen: Joost Rotteveel werd vijf keer Nederlands kampioen patissier en Europees kampioen in deze discipline, derde bij de WK in Baden-Baden, Duitsland
Burgerlijke staats: getrouwd met Gerda van der Hoogt, zoons Bram (20) en Teun (16), dochter Pien (14)

Met zijn benoeming tot directeur van Huize Van Wely kwam een **jongensdroom** van Joost Rotteveel uit